DEO OPTIMO MAX.
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimâ-secundâ mensis Martii, anno Domini M. DCC. LXXXVII.

M. CÆSARE COSTE, Censore Regio, Doctore Medico, Præside.

An in convivii principio merum, in extremo aqua, bonum?

I.

QUODNAM ens est istud suprà terram, ad cœlum erecto capite, summâ cum majestate procedens; à quo conculcari gloriosa videtur tellus; quod pinguioribns suis cumulat natura bonis; omnia quod demissa salutant animantia; cujus terra, mare, cœlum vix gulæ suppeditant? Illud adest nempè humana progenies quæ superbâ necnon radiante fronte, præ genio micantibus oculis flammâ, divinitatis simulat imperium. Verùm autem caduca illius est conditio, ficta commentitiaque potestas, innumerabilibus circumdatur miseriis & premitur. Eò magis etenim hominum videtur dissеminata periculis vita, quò majore fruuntur ipsi potentiâ. Inconsulto naturæ divitiarum usu, in universum brevi caderent interitum, nisi secunda mater afflaret ex alto Medicina; quâ mediante, devius in physico, ad rectam reducitur homo viam. Quàm autem miris in modis eludit in re medicâ sagacitatem humani generis artificiosa morum depravatio! Quot & quanta in mentem nascuntur diffidia! Ideò quot & quantæ in corpus assurgunt perturbationes intimæ! Quòd si homines in simplicitate viverent, omnium artium tutior simpliciorque fieret Medicina. Verùm autem eò difficilius studium suscipitur Machaonicum, quò magis homines recedunt à primorum vivendi ratione parentum. Artificioso necnon Vertumni more, corporis detrimento, artificiosa necnon Protei more, opponenda est quotidie medendi ratio; hinc quotidie novi apparatus belli à Medico sunt instituendi. Nolite vos ergo morbi reluctantis præmaturæve necis arguere Medicum, humanam potius quæ omnem

ſuperat ſagacitatem, quæ omnem ſuperat virtutem; arguite malitiam. Tot & tantas ſibi conciliavit in homine delicias natura, ut omnia tum ex vegetabili, tum ex animali regno deprompta, humani corporis ſubſtantiæ alendæ ſuſtinendæ-ve accommodaverit. Verùm enim verò ſi robuſtâ conſtitutione quam τὴν ἰδιοσυγκρασιν vocant, fruantur homines, omnia promiſcuè ad bonum totius machinæ ventriculo devolvuntur, dulcique ſapore guſtum voluptarie titillantia alimenta, novos in ſtirpite ramos producere valent qui veteraſcentem in corpore materiem ſuſtineant & ad inſtaurationem novæ vitalis materiæ conducant. Si autem infirmâ τῇ ἰδιοσυγκρασι vel conſtitutione hereditariâ aut acquiſitâ donetur quiſpiam, ſponte vel arte culinariâ, viribus accommodatæ parantur dapes, unde prima denuò vitæ aſſurgunt fundamenta, unde nova ſtupendaque annorum comparatur ſeries. Ne fucum tamen faciat quorumdam hæc robuſta hominum ἰδιοσυγκρασις quâ etiamſi quotidianæ ſint gulæ & crapulæ dediti, inconcuſſi nihilominus remanere videntur.... Scaturiginem heus! immenſam infandorum ad propinqua tempora ſibi comparant dolorum. Mille pejor autem hæc alimentorum poculoque ingluvies, quam ex ſale, acidis aromatis-ve condimenta præter naturam excitant.

Nimiùm ô nimiùm illecebroſæ ſocietatis hominum deliciæ, cum exquiſitiſſimis menſam dapibus inſtructam grata convivarum corona cingit ovans. Videas velim ut à variegatis arte culinariâ ciborum coloribus, Piſtoris dulciarii variis operibus, gravidæ ſemper parturientiſque Pomonæ donis concinnato ordine dipoſitis, arrecti ſcintillant omnium oculi, ut ab exhalabili fragrantiſſimoque ciborum æſtuantium fumo, patulæ tremulæque fiunt nares, ut prævio pungitur os internum ſtimulo, impatientemque ſalivæ ſuccum extrorsùm undique vibrat. Porrò eamdem ſumentes ambroſiam, illuddemque deglutitientes nectar, in unitatem voluptatis & ſenſûs degere queunt homines. Vitæ etenim modus propria ſua offert τα παθηματα quæ ἡ ἰδιοπαθεια dicuntur, unde ſponte ſurgit inter convivas ἡ συμπαθεια. Noſtri autem caveant ſodales ne CIRCEIS dapibus poculis-ve allecti, porcinam infrà conditionem cadant. Videamus tamen poſt ciborum delineatam τὴν ἀναλυσιν, ſi à peccantibus in qualitate quantitateque ultrà modum infarcto ventriculo dapibus, medium non ſit adhibendum quo nimis acria obtundantur, nimis calida temperentur, conglutinantia ritè diluantur.

I I.

CELESTI Chemiæ jam admotâ face, in utroque regno, animali ſcilicet & vegetabili, eadem ad nutritionem comparata detegimus principia. MUCILAGINEA etenim ſunt vegetabili regno, quod ſunt animali, GELATINOSA; terrâ tenuiori, aquâ, ſale, ſubſtantiâ inflammabili oleoſâ, alterutra conſtare deprehenduntur. Succus plantarum primogenitus (1), aquâ, ſale, terrâ, ſpiritu compoſitus, plùs minùs-ve elaboratur, & à primâ compoſitione ſuâ, pro motûs in plantam progreſſivi ratione, recedit. In radice quâm minimam experiri videtur mutationem. Majorem verò brevi elaborationem ſubit prout truncum, folia, ramos, flores, fructus, ſemina permeare valeat. Succus trunco expreſſus chylo aſſimilatur imperfecto, paululumque in plantarum quovis genere, exhibetur

(1) Apud Gallos *ſève*.

acidulus. Succus foliis expressus magis oleosâ qualitate gaudet, variosque foliorum sapores constituit, CERAM ab apibus expressam, & in aliquibusdam plantis, MANNAM efformat. Florum succus majorem passus elaborationem, oleum essentiale spiritumque volatilem continere deprehenditur; & in omnium plantarum floribus MELLIS substantia detegitur. Fructuum succus etiam ad majorem transit compositionis actionem; succus denique seminum ad summum perfectionis gradum perventus, oleum exhibet essentiale balsamicum; unde corruptionis expers remanet usquè semen. Nil dicendum est de peculiari succo qui sub cortice ducens originem, ad exteriora quamplurimùm erumpit, quique per evaporationem humidi fit GUMMUS, BALSAMUM, PIX, atque RESINA. Qualitates plantarum specificæ à quodam spiritu naturali, ab oleo essentialique sale procedunt. Fluida penetrando, solida irritando, humores resolvunt & attenuant vegetabilis prosapiæ sales. OLEA demulcentia fiunt atque balsamica, fibras laxant, acrimoniam temperant. Spiritus salesque vegetabilium volatiles, penetrantes, calefacientes summè fiunt, proprietatesque acidorum egregiè debellare valent. Partes plantarum balsamicæ sal volatile continent, & cum suo spoliantur acido, in oleum mutantur. CERA spiritu acido nauseabundo butyraceoque oleo sub albido constans, emolliente, laxante, anodynâ, pollet virtute. MEL sapo vegetabilis exquisitissimus, inter balsamica, pectoralia, bilis resolventia, jejunoque ventriculo, τα αντὶλμιντικὰ præstantissimum habet locum. Ad indolem saponaceam nonnulli vegetabilium fructus accedunt: oleo etenim & sale constantes, inter incisiva, aperientia, resolventia sedem habent. Pro compositionis varietate diversissimâque ingredientium proportione, vario donantur sapore vegetabilia. Muriaticus sapor à mixtione acidi cum alkalinâ substantiâ nasci videtur. Sapor amarus, ab acri tantùm distat sapore, in eo quòd partes amari stimulantes majore olei quantitate obvolvantur. Acidum & acerbum à sale fere nudo pungente originem ducunt. Austerus autem sapor oleum terrestribus salinis-ve partibus coinquinatum indicat. In sapore dulci, admodùm attenuata magnopereque per oleum dissoluta percipiuntur acida. Sapor planè oleosus, salia in totum esse avolata significat. Ab omnibus plantarum partibus pabulum homines accipere valent. Hæc autem qualitas nutriens farinosis maximè tribuitur substantiis. Farinosa etenim triplici constant nutritivâ substantiâ, amylaceâ scilicet, glutinosâ, mucososaccharatâ; & aquâ ritè diluta, largam emulgentem, chylo simillimam, potionem efformant. In alimentis attamen nimis viscidam præberent substantiam farinosa, ni fermentatione acidâ, in panem converterentur. Secunda hominibus ex regno vegetabili depromptorum benignior alimentorum species, ARBORUM FRUTICUMque exhibentur dapes. Illæ, aquâ, oleo elaborato saleque essentiali constare videntur, istaque principia in variâ, pro cujusque specie fructûs, proportione, distribuuntur. Fructuum alii, pulposi, alii, tegumento involuti solido, ex multo oleo in terrestribus particulis concatenato conflari videntur, & in ventriculo difficilem subeunt solutionem. Sunt fructus alii nitroso-refrigerante viscosoque luxuriantes succo, plerumque ventriculi inimico, ut CUCUMERES, CUCURBITÆ, MELONES, &c. Folia inter nutritioni hominum dicata, primum certè locum tenent, emollientes discutientes alkalinæque indolis BRASSICÆ. Olera inter salubriora, INTUBUS, LACTUCA, DENS LEONIS, succo redundantes lacteo facilè annumerantur; hæc enim sunt anodyna, refrigerentia, & in omni-

bus præter naturam hepatis affectionibus, ad meliora ducunt. Non prætermittendæ sunt CINARÆ quæ succo stimulante ventriculi amico gaudent. Alibiles inter truncos eminet salem aperitivum diureticum saponaceumque continens ASPARAGUS. Ex radicibus, aliæ pulposæ summèque nutrientes distinguuntur ut, verbi gratiâ, NAPUS, DAUCUS, &c. Alia sunt quæ sale acri volatilique instruuntur, hujus generis sunt CEPES, ALLIUM, PORRA, RAPHANUS, APIUM, &c. Istæ radices alkalinæ indolis admodùm inflammatoriæ conspiciuntur. Diversæ fungorum species & TUBERA, sal alkali multumque olei exhibent. Plurimæ tandem sunt vegetabiles substantiæ quæ inter condimenta celebrantur: talia sunt aromata exotica (1). THYMUS, MAJORANA, SERPILLUM, BASILICUM, &c. oleo aromatico essentiali æthereo luxuriari videntur, ex his autem præstantior FŒNICULUS. SINAPI multo oleo saleque admodum pungente conflatur. SACCHARUM, sal essentiale, vegetabile, cum oleo inflammabili conjunctum, recensetur, hinc saponaceum, resolvens, abstergens non immeritò adscribitur.

Nonnullæ sunt substantiæ quæ animalium vegetabiliumque dotium simul participes fiunt, LAC nempe & OVA. LAC alimentum debilioribus unicum & præstantissimum, robustis verè AMBROSIA, omnium deniquè morborum quando vasa chylifera permeat medela, ab emulsionibus vegetabilibus in eo tantùm discrepat, quòd succis digestioni faventibus opulentior factus, substantiâ oleosâ crassiore, copiosiore instrui videatur. OVUM substantiâ perfectè animali quæ lympha vel albumen dicitur gaudet aliâque emulsivâ vegetabili cum lymphâ & oleo crasso nihilominùs conjunctâ, quæ sub vitelli nomine excipitur.

Quænam sint principia in quibus per operationes, seu Culinæ, seu Chemiæ, simpliciores resolvuntur vegetabilia nobis dicendum venit. Omni arte præstantiores esse naturæ elaborationes apud omnes in confesso remanet. Nullus enim inter Chemicos occurrit qui ex plantis verè lac sanguinem-ve efformare valeat. Emulsionis tamen compositio vegetabiliumque putrefactionis modus artificiosæ videntur præparationes quæ magis animantium digestionis modo sunt affines. Per emulsionem etenim, in liquorem album, chylo simillimum diluuntur oleosæ vegetabilium partes. Seminibus ex farinosis, fructibus pane-ve nostrum vegetabile depromitur alimentum; hosce in cibos dentes & maxillæ, pistili mortarii-ve Pharmacoporum agere videntur ad instar: saliva, succus œsophagineus, gastricus, pancreaticus, &c. benignum diluentis aquæ munus præbere deprehenduntur: torcularis more, ventriculus, intestina compressionem in alimenta exercent laudabilem: vasa chylifera totidem sunt canales quibus partes emulsionis chylosæ puriores à fœcibus facilè separantur. Ex levigatione intimâque aquosarum, salinariarum, oleosarum, ex alimentis, mixtione partium, albidus oritur chyli color. Vegetabilis prosapiæ corpora, intestino putrefactionis motu, animalem sibi conciliant indolem. Subtilis hæc plantarum materia, quæ non malè *spiritus rector* dicitur, mobiliori, fragrantiori, exhalabiliori donata principio, transpirationis ope, actioneque Solis avolat continuò. Hæc quæ vegetationis mirando labori præest, omnem quæ actionem imperare deprehenditur organicam, quaslibet, sapore vario, vegetabiles induit substantias: hæc omnem circà plantam plùs minùs-ve altam constituit atmospheram quæ varios in cor-

(1) Vulgò *Epiceries*.

pora animantium viventia, quippè in ejus activitatis loco conspicua, sortiri videtur effectus. Hinc convulsiones, affectiones spasmodicæ, ἡ κεφαλαλγία, αἱ λειποθυμίαι καὶ αἱ συγκοπαὶ, &c.

Quoniam ab iisdem elementis quibus plantæ constant, omnia efformantur animalia; iisdem etiam nutritivis instructa videntur principiis. A putrefactis animalibus, vitam, incrementum, accipiunt vegetabilia; fermentationis ope in ventriculo, non solum à vegetabilibus, omnia suam servant animantia vitam; verùm etiam sibi debitum conciliant incrementum. Hominibus autem robustis, labori improbo dicatis, alimentum vegetabile cujus principia nutritiva intra partes plantarum fœculentas validè concatenantur, quammaximè prodest. Ex adverso autem, hominibus debilioribus, stupidis, vitam sedentariam, otiosam degentibus, animale prodest alimentum; quoniam ex animali regno alimentariæ materiæ, in nostram celeriùs convertuntur substantiam. Alimentum ex animali regno depromptum variis instruitur qualitatibus ut ut sint animalia, vel terrestria, vel ἀμφίβια, vel aquatica. Salis & olei majore pisces instrui videntur copiâ, & in citatiorem vergunt putredinem, desiccataque Raïa saporem induit ammoniacalem. Ad alkalescentem indolem disponuntur in genere Pisces, humoremque copiosum suppeditantes prolificum, admodùm castis obnoxii videntur viris. Piscium fibræ musculares, leviores, molliores magis aquosæ cernuntur, & Apua omninò quasi solvitur in aquâ. Ergo ad alkalescentem piscium indolem corrigendam, egregiè sal acetumque ducunt. Ut ut varia pabula suscipiant hujusdem generis animantia, varias inducere qualitates deprehenduntur cibarias. Porrò quæ in carnes se ingurgitant animalia, succis summè alkalescentibus donantur. Vegetiora sicut & castrata cibum in genere præstantiorem exhibent. Animal autem apertos campos densaque tenens liberè nemora, longè exquisitiorem etiam cibum suppeditat; etenim suæ magis accommodata substantiæ seligit alimenta, quotidiano agitur motu, aëremque spirat puriorem; hinc certè Capreolorum inter sylvestria præstantior animalia Caro: hinc Pisces maris fluminumque incolæ cibi catellonibus sunt exquisitiores. Obesæ stupidæque Anguillæ pinguedinosâ, viscidâ, admodùm crudâ substantiâ constant. Ille verum inter Carnes cibus homini salubrior, qui ex Avibus domesticè saginatis præbetur. Seniorum fibræ musculares Animalium succum in longâ coctione laudabiliorem spirituosumque magis, ac nutrientem præbet: in eodem Animale, variæ partes varias etiam sortiuntur dotes. Hepar etenim tenuioris est indolis, & per succos in eo stagnantes, ad putredinem maximè disponitur; omnes corporis partes, præcipuèque Glandulæ, humorum quos separant, quibus-ve penetrantur, qualitates sibi conciliant. Porrò Intestina, Mesenterium partesque circumdantes, laxante pollent virtute. Ossa, Cornu multum olei continent volatilis. Pedes ligamentis tendonibusque referti, alimentum præbent viscosum & incrassans. Sanguis animalium salibus abundans, laxativâ pollet virtute laboriosæque digestionis adest. Ex his adamussim perpensis, καὶ ἐπὶ τῆς ἰδιοσυγκρασεως & ad differentiam temperamentorum, rite accommodatis, pars præcipua τῆς προφυλακτικῆς.

III.

CIBUS ille optimus recensetur qui simplicissimus, parùm fœculentus; omni acrimoniâ carens, nostro corpori sano simillimus aut assimilandus. Sed in hunc desipientiæ gradum adducuntur homines, ut si validâ sanitate gaudeant, in suâ (rerum non naturalium abusu) constitutione impugnandâ, assiduò versari videantur, & istud confirmare adagium: *Plùs occidit gula quàm gladius.*

Quoniam autem cibo hesterno vel præcedente, ad putredinem prorsùs vergente, non planè exoneratur ventriculus, potui indulgendum est primò qui antalkalinâ simul & tonicâ virtute polleat, ut & residuæ corrigantur materiæ, ut & ad exceptionem denuò alimentorum, excitato motu peristaltico, quasi exultans comparetur stomachus. Vini meraci in principio, commodum duplex, non anceps auxilium: sopitas ab abstinentiâ præcedente, exsuscitat ventriculi vires, organum intestinaque tenuia refocillat, fermentum vetus ad putredinem dispositum combinatione acidâ corrigit, immò destruit: papillas titillando nervosas, excretionem salivarii, œsophaginei, gastrici, pancreatici succi copiosiorem appellat. Sic alimentarii boli succis animalibus digestivis penetrati, corporis brevi assimilantur humoribus. Novæ prætereà materiæ ventriculo exceptæ, in spirituosum liquorem mergentes, in lentiorem, tutiorem salubrioremque inducuntur fermentationem. Hinc in ventriculo major alimenti copia comparatur. Porrò eò abundantior, eò levior expectanda venit ἡ χύλωσις, quò major alimentorum in ventriculo sistit materies; illa quippè summæ levitatis materies, quasi nutriens spiritus deveniet, undè corporis agilitas, mens hilaris, ingenium acutum, festiva imaginatio, sermonis blanditiæ, societatisque tandem voluptates & deliciæ. Sic Numinum ambrosia incorrnptibili suppeditat naturæ divinæque mentis exhaustas vires reparare valet. Ast ubi tantillum videtur torpere corpus, os exsiccatur, inspissatur lingua, vox paululum fit tremula, oculi obunbilantur, duplicantur, ex acie minuuntur, quandò levi suffunditur calore facies, vel atro rubescit, vel immanè pallescit, spirituoso potui omninò vale dicendum est, aquæ verò indulgendum, ut non solum ex alimentis eliciantur spirituosa; verum etiam partes crassiores, quibus mediantibus, tanquàm in mœnibus congruis, avolans, vasa erumpens, nervos comprimens, solida tenuia divellens, sistat spirituoso-expansiva materies. Sic subtilium eruptione internâ fluidorum impeditâ, procùl à longè removebuntur ἡ ἀρθρῖτις, obstructiones, hæmorrhagiæ lethales, τα ἀφροδίσια, Venus scilicet immodica, humorum ἡ δυσκρασία, dissolutio, paralysis, ἡ ἀναίσθησις apoplexiæ veræ ἡ βαρυφωνία ὅσον πλεῖστον ἡ ἀφωνία, omnes denique morbi qui ab æstuantibus humoribus originem ducere solent.

IV.

POTUS in genere optimus ille recensetur qui ad emendandam sitim & siccitatem, qui ad crassitiem humorum diluendam, acrimoniam temperandam occurrit. Hinc aqua frigida, lympida, levissima, inodora, insulsa, per flumina pura cursu exercitata, præstantior est potus homini robusto. Attamen in

potûs uſurpatione duo ſummè conſideranda veniunt, ut primarum viarum τῃ κρασι, ut quantitati qualitatique ciborum ventriculo mox ingeſtorum accommodetur. Verùm enim verò ſi potus requiritur eo ſcopo ut calefaciat & ſtimulet, tunc proſunt cereviſiæ benè coctæ, fermentatæ, ad defœcationem uſque aſſervatæ, ſicut & vina fragrantia grata. Sed in epularum longo decurſu, per fermentationem heterogeneorum condimentis inſtructorum acribus ciborum, jam fornix devorans omnia, fiet ventriculus; hinc nedùm ignis ſuper ignem addatur, æſtuantes fluminis ſtomachi phlegetontis, juſtâ aquæ copiâ, ſunt temparandi furores, priſtinæque, nimis diſtento ventriculo, tonicæ reſtituendæ ſunt, aquâ frigidâ, vires. Summâ etenim aqua diluente virtute, ſales acres ſolvit, & ad veſicam undè eliminantur, illos citò citiùs exportat, maſſamque chyloſam omni acrimoniâ redundantem, ad emulſionis dulciſſimæ indolem reducere valet. A nimiâ alimentorum arte culinariâ, ut mos eſt, condimentis inſtructorum ingluvie, largâque variarum ſpirituoſi liquoris regionum deglutitione, duplex oritur malum, phyſicum ſcilicet & morale. Vaporoſa inebriantia, materiis concurrentibus alimentorum acribus, effluvia ſubtiliſſima, mobiliſſima, expanſiva, elaſtica ſummè activa emittunt, fervidoque ventriculi calore, citiùs à maſſâ ſeparantur, in alvum humorum truduntur & ſummè expanſivâ elaſticitate donata, vaſa dilatant, nervos comprimunt: hinc ebrietas, titubatio, paralyſis, apoplexia plerùmque ſubita. Quantùm autem à primâ nobilique ſuâ recedit conditione immoderatis dapibus ſimùl vinoque ſepultus homo! Quàm procul, ô procul adeſt omnium ille dominator animantium! More quadrupedum, caput ſuperbum mox ad ſidera latum, humo deprimitur & brachia quibus modò videbatur totam amplecti naturam, inflexo corpore, exarant terram, tardeſcit lingua, madet mens, oculi nant, os impuram eructat ſaniem, clamor, ſingultus, jurgia gliſcunt. En ſubitò Lapytharum Centaurorumque rixa, ſacra Deorum polluuntur ara, caſta Diana in alta fugit nemora, & indignata terras Aſtrea relinquit ultimas. Tale etenim in mentem, rerum non naturalium uſurpatio ſibi conciliat imperium, ut ſi dulciſſimam vis trahere vitam, tuiſque conſtanter imperare ſenſibus, modicè, ſimpliciter, cibo & potu utendum tibi neceſſe ſit; humores ſic corporis diverſi, nullâ imbuti acrimoniâ, placidè omnes machinæ pervagabuntur Mæandros, tui ſemper animi compos ὑπὲρ τὴν ἀγηρασίαν, Neſtoreos quippè ad annos pervenies, hocque tibi expertum promulgabis undique adagium: *Mens ſana in corpore ſano.*

V.

QUÆ tot tantorumque ſuprà dictorum malorum choreas ducunt horrendas, inter voluptates hominibus conceſſas nuncupari nequeunt; omnia etenim menti corporique infeſta, naturæ ſunt valdè inimica, rationiſque face omninò avocanda. Ne dicant alii quod palato gratum, ventriculo amicum. Latet anguis in herbâ; eò etenim exitiora ſunt venena, quò ſaporem induunt blandiorem. Ne quidem objicias quòd ſunt ἀκραίπαλα τὰ φάρμακα, vel media quorum ope, ſiſtunt effectus à nimiâ ciborum ingurgitatione, à crapulâ, procedentes: nec fatuitæ nobis laudes coffeæ prædicentur. Coffea, fateor, oleo ſuo craſſo parti-

culas ex liquoribus alimentisque subtilissimas, mobilissimas, spirituoso-inflammabiles involvendo & retinendo, in actu proficere potest. Pro tantillo autem beneficio, immanes satagit rependere pœnas hæc perfida substantia. Effectu etenim vaporosorum corporum suspensum, altam per noctem revocat; unde surgunt οἱ ἀγρυπνίαι: somnus, ille dulcis curarum proscriptor, à palpebris arcetur, redeunteque Sole, nulla fuit concessa requies, omnes perturbantur sensus, exagitantur membra fitque malo pejus remedium. Spirituosi nedum volatilitatem humorum excitent liquores, fluidaque per poros cutis perspirabilia reddant, in densitatem è contrà inflammatoriam conjiciunt humores, necnon indurescunt solida, juniorumque incrementum impediunt animalium; hìnc in corpore humano, spirituum inflammabilium mali percipiuntur effectus; hìnc nedùm ad actionem ventriculi egregiè ducant, succos alibiles è contrà vitiant ità ùt immensa fiat origo malorum. Cum ergo à variis cibis arte culinariâ paratis multâque condimentorum copiâ instructis, fervet ventriculus; tum gastrici, tùm pancreatici exhauriuntur succi, nulloque modo, per liquores fermentatos suppleri possunt; hìnc eò inexplebilior oritur sitis, quò spirituosorum potus deglutitur copiosior, Quòd si tamen epulis indulgere simul & sanitati consulere velis, in extremo convivii, ad aquam confugere debes, quam hominibus benigna in mensarum excessu, ut præstantissimum τὸν ἀντίδοτον natura concedit, quâ omnia sub cœlo penetrantur, solvuntur, quâ mediante, novas induit undique vegetationis beneficio, natura formas; quæ ab antiquis, à neotericis Medicis, ab omnibus denique Physicis, universum potentissimumque dissolvens insignitur, cujus vis ità vires exuperat mechanicas, ut ingentia disrumpere valeat saxa; quæ, uno verbo, stupendæ omnis materiæ propagationi suppeditat. Verùm enim verò si in ventriculum cibo liquoribusque spirituosis infarctum conveniens injiciatur quantitas aquæ; massa tunc alimentaria ex condimentis, aromatis sale-ve acrior facta, probè diluitur, acrimonia ejus expanditur, retunditur, saliaque dissoluta per urinas eliminantur. Succi tandem alibiles omni condimentorum liquorumque spirituosorum genere, acrimoniâ instructi, qui innumerabilibus originem morbis præbere valebant, suam, benigno aquæ potu, exuunt ferocitatem, & ad dulcissimam mellis lactisque indolem convertuntur.

Ergo in convivii principio, merum, in extremo, aqua, bonum.

Proponebat Parisiis, JOANNES-BAPTISTA CALMÉ, Rhemus, Medicus Doctor Rhemensis, nec-non Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, Theseos Auctor.

A. R. S. H, 1787, AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, viâ dictâ *du Fouarre*, 1787.

